

Tometta Fria



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Deriva il suo nome da quello dell'omonimo passo ossolano, porta della Cravariola. La fioritura della crosta è assolutamente naturale, senza utilizzo di lieviti coltivati. L'affinamento avviene nella cantina di Oira. Oltre che al naturale è ottima cotta alla piastra, tagliata in due come da foto o a fette circolari alte circa un centimetro, e poi gratinata o messa nel forno a microonde per qualche decina di secondi, eventualmente condendo con pepe e/o una spolverata di erbe fini: così morbida e filante si accompagna bene con patate o anche con pesce e crostacei. Un altro utilizzo interessante è passare le fette in uovo e pangrattato e dorarle come una cotoletta.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color avorio, compatta, con eventuale piccola occhiatura rada; crosta fiorita

Sapore: dolce, latteo, delicato

Abbinamenti: Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi. Grissini piemontesi, focacce

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: di caseificio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia



Allevatore di Formaggi

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,5 kg

Dimensioni: diametro 9-10 cm, h. 5-6

Produttori: caseificio della Valle Antigorio

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.